

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2009/C 320/20)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„HESSISCHER HANDKÄSE“, „HESSISCHER HANDKÄS“

EG-Nr.: DE-PGI-0005-0618-06.07.2007

g.g.A. (X) g.U. ()

1. Name:

„Hessischer Handkäse“, „Hessischer Handkäs“

2. Mitgliedstaat oder Drittland:

Deutschland

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:

3.1 Erzeugnisart:

Klasse 1.3 Käse

3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:

„Hessischer Handkäse“/„Hessischer Handkäs“ bezeichnet kleine Käseläibchen, die ursprünglich von Hand geformt worden sind und so den Umfang einer Handfläche bekommen haben. Innerhalb der Käsegruppen ist „Hessischer Handkäse“/„Hessischer Handkäs“ den Sauermilchkäsen zuzuordnen. Sauermilchkäse sind Käse, die überwiegend aus Sauermilchquark hergestellt werden. Dieser Sauermilchquark wird allein durch Säuerung (ohne Lab) hergestellt.

„Hessischen Handkäse“/„Hessischen Handkäs“ gibt es als Rotschmierekäse (Gelbkäse) und zusätzlich als Käse mit Schimmelbildung. Bei letzterem findet eine unterschiedlich stark ausgeprägte Schimmelbildung statt. Die charakteristische Form der Handkäse ist, bedingt durch die traditionelle Herstellung, die Laibform. Das Gewicht der Käse beträgt 20 g bis 125 g. „Hessischer Handkäse“/„Hessischer Handkäs“ wird ausschließlich in der Fettgehaltsstufe „Magerstufe“ hergestellt.

„Hessischer Handkäse“/„Hessischer Handkäs“ hat folgende Eigenschaften:

a) Als Rotschmierekäse (Gelbkäse):

Äußeres	glatte Oberfläche mit goldgelber bis rötlich-brauner Schmiere, speckig glänzend
Inneres	weißlich bis leicht gelblicher Farbton
Teigbeschaffenheit	geschmeidig bis fest, gleichmäßige Reifung von außen nach innen
Geruch und Geschmack	rein, würzig bis pikant

b) Als Rotschmierekäse (Gelbkäse) mit Milchsimmelbildung (Hausmacher):

Äußeres	leicht gelblich mit weißem Milchsimmel-Belag, auch einseitig, gegebenenfalls unebene bis runzelige Haut
Inneres	weiß bis gelblicher Farbton, Schnittfläche matt
Teigbeschaffenheit	geschmeidig, gleichmäßige Reifung von außen nach innen
Geruch und Geschmack	rein, mild bis leicht aromatisch

Die Inhaltliche Zusammensetzung des „Hessischen Handkäses“/„Hessischen Handkäs“ ist abhängig vom Ausgangsprodukt, dem Sauermilchquark. Tabelle 1 zeigt den Gehalt der Hauptinhaltsstoffe des Handkäses.

Tabelle 1

Inhaltliche Zusammensetzung von „Hessischem Handkäse“/„Hessischem Handkäs“ (Hauptinhaltsstoffe)

	Anteil an der Zusammensetzung (in v.h.)
Fett in Trockenmasse (Fett i. Tr.)	1,1—2,3
Protein	26,6—37,7
Kohlenhydrate	< 1
Wasser	55,2—68,6

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

Der Rohstoff für den „Hessischen Handkäse“/„Hessischen Handkäs“ ist der Sauermilchquark. Als Hauptzutrat für den Käse kommt ihm eine zentrale Bedeutung zu. Seine Herstellung erfolgt ausschließlich aus Kuhmilch. Weitere Zutaten sind Reifungssalze, Speisesalz (evtl. jodiert), je nach Rezeptvariation Kümmel, evtl. Kasein und die Reinkulturen (Rotschmierekulturen).

Der verwendete Sauermilchquark muss für die Herstellung des „Hessischen Handkäses“/„Hessischen Handkäs“ folgende Eigenschaften aufweisen:

Aussehen	weiß
Konsistenz	geschmeidig, aber griffig, leicht körnig, nicht schmierig
Geruch und Geschmack	rein, milchsauer
Trockenmasse	mind. 32 %
PH-Wert	< 4,2

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

—

3.5 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:

Die Herstellung des „Hessischen Handkäses“/„Hessischen Handkäs“ findet im geografischen Gebiete statt.

Die Herstellung beinhaltet folgende Arbeitsschritte:

- Verschneiden und Vermahlen der einzelnen Sauermilchquarkpartien;
- Vermischen mit den Zutaten wie Reifungssalzen, Speisesalz evtl. Kümmel, sowie für die jeweiligen Sorten „Rotschmierkäse“ oder „Hessischer Handkäse“/„Hessischer Handkäs“ mit Milchschnitzmittelbildung benötigten Zutaten und Kulturen;
- Ausformen der Käselaiabchen;
- Reifung der Käse im Schwitzraum mit anschließender Nachreifung bis zur Verpackung der „Hessischen Handkäse“/„Hessischen Handkäs“.

3.6 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw:

Die Verpackung des fertig gereiften Käses erfolgt in den Herstellerbetrieben des geografischen Gebietes, weil ein Verbringen des Käses in andere Regionen zur Verpackung nicht möglich ist. Die kleinen Käselaiabchen mit einem Einzelgewicht von max. 125 g. würden in ihrer Qualität stark leiden, wenn sie unverpackt transportiert werden würden. Die Oberfläche der Käselaiabchen würde auf dem Transport vom Herstellerbetrieb zu einem anderen Packbetrieb austrocknen. Das Risiko einer bakteriologischen Infektion auf dem Transport bis zum neuen Packbetrieb wäre ebenfalls zu hoch.

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

—

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:

Bundesland Hessen

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

„Hessischer Handkäse“/„Hessischer Handkäs“ wird seit Jahrhunderten in bäuerlicher Tradition hergestellt. Die Rezepturen und Herstellungsweisen haben sich über die Zeit in den hessischen Käsereien bewahrt und entsprechen, angepasst an moderne Anforderungen in der Sauermilchkäserei, der traditionellen Herstellungsweise.

Geschichtlich erstmals erwähnt wird der Handkäse aus Hessen 1813 als Groß Gerauer ihre mit der Hand geformten Käse in Mainz auf dem Markt verkauft haben.

Mit steigender Produktion entwickelte sich der „Hessische Handkäse“/„Hessische Handkäs“ zu einem Grundnahrungsmittel der „kleinen Leute“. Die wirtschaftliche und kulturelle Bedeutung des Handkäses in Hessen wird durch die Erfindung der Käsmaschine im Jahre 1893 unterstrichen. Diese Erfindung von Peter Traiser II aus Groß Gerau ließ die Produktion der Handkäse in Hessen weiter steigern. Ein Zentrum der Handkäseherstellung war und ist noch heute die Region Hüttenberger Land im heutigen Lahn-Dill-Kreis. In der Gemeinde Hochelheim wird in der Orts-Chronik schon ab dem Jahre 1835 berichtet, dass der Handel mit Käse Geld in das Dorf bringt.

Im Laufe der Zeit hat sich um den Handkäse in Hessen eine eigene Ess-Kultur entwickelt. Eine besondere Marinade aus Zwiebeln, Essig und Öl („Musik“), in die der „Hessische Handkäse“/„Hessische Handkäs“ eingelegt wird („Handkäs mit Musik“), ist eine der bekanntesten Verzehrsvarianten dieser regionalen Esskultur. Bis heute haben sich die traditionellen Rezepte, sowohl in der Herstellung, als auch im Verzehr, und die Bezeichnung als „Hessischer Handkäs“/„Hessischer Handkäse“ bewahrt.

Heute erfolgt die Herstellung der „Hessischen Handkäse“/„Hessischen Handkäs“ in wenigen kleineren und mittelgroßen, handwerklich arbeitenden, Käsereien. Diese stellen nach traditionellen Rezepturen und Herstellungsweisen, angepasst an moderne Technologien, diese Spezialität her.

5.2 *Besonderheit des Erzeugnisses:*

„Hessischer Handkäse“/„Hessischer Handkäs“ genießt in Hessen und angrenzenden Gebieten ein hohes Ansehen und ist als hessisches Nationalgericht bekannt. Diese Spezialität darf neben „Äbbelwoi“ in keinem hessischen Gasthof fehlen. Die große Bedeutung für die hessische Bevölkerung, sowohl als Nahrungsmittel, als auch als Wirtschaftsfaktor, brachte dem „Hessischen Handkäse“/„Hessischen Handkäs“ in der Vergangenheit einen besonderen Status in dieser Region ein. So hat der „Hessische Handkäse“/„Hessische Handkäs“ für die Region eine herausgehobene Bedeutung als Hessisches Kulturgut und als qualitativ hochwertiges Lebensmittel im Bewusstsein der Bevölkerung. Auch heute noch gilt der „Hessische Handkäse“/„Hessische Handkäs“ als typisch hessisch. Mit den Fernsehsendungen „Handkäs mit Musik“, in denen über kulinarische Köstlichkeiten Hessens berichtet wird, ist dem bekanntesten hessischen Nahrungsmittel Respekt gezollt. Die Einzigartigkeit des „Hessischen Handkäses“/„Hessischen Handkäs“ ergibt sich aus der langen Erfahrung der Hessischen Käsereien, die jeweils besten Charakteristika der verschiedenen Sauer Milchquarkpartien zu ermitteln, um die besten Eigenschaften des Quarks hervorzuheben. Dies erhöht die Qualität und sorgt für ein ausgewogenes hochwertiges Ausgangsprodukt. Die handwerkliche traditionelle Herstellung und die Erfahrung tragen zur Einzigartigkeit und Besonderheit des „Hessischen Handkäses“/„Hessischen Handkäs“ bei. Unter „traditioneller Herstellung“ ist zu verstehen: Die Auswahl, die individuelle Zusammenstellung und das Vermischen der einzelnen Sauer Milchquarkpartien verschiedener Quarkhersteller zu einer Produktionscharge für den „Hessischen Handkäse“/„Hessischen Handkäs“. Diese Vorgehensweise sorgt für ein nahezu homogenes Ausgangsprodukt. Die Reifung der ausgeformten Käseläibchen erfolgt über 2—3 Tage, wobei die Temperatur im Schwitzraum von etwa 18 °C beginnend ansteigt und zum Schluss der Reifung bei ca. 30 °C beendet ist. Der Käse erhält durch diese „traditionelle Methode“ einen intensiveren Geschmack.

Diese Einzigartigkeit und Besonderheit macht den „Hessischen Handkäse“/„Hessischen Handkäs“, vor allem den mit „Musik“, über Ländergrenzen hinweg als „Hessische Spezialität“ bekannt.

5.3 *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.):*

Die lange Tradition der Herstellung des Erzeugnisses in Hessen, das damit einhergehende besondere Know-how der hessischen Käsereien, das eine hohe Qualität verbürgt und die Verwurzelung des „Hessischen Handkäses“/„Hessischen Handkäs“ in der hessischen Ess-Kultur als hessisches Nationalgericht haben dazu geführt, dass es sich hierbei um eine bekannte und beliebte regionale Spezialität handelt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail/30599015.2>
